



MENU DE L'AN NEUF

— VALABLE LE 31 DÉCEMBRE —

Une entrée au choix, un plat et un dessert : 75.00€/personne
Deux entrées (froide et chaude), un plat et un dessert : 95.00€/personne

MISES EN BOUCHE FESTIVES

(Croquette de crevettes, petit chou de jambon fumé, Saint-Jacques caramélisée au sésame)

ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras maison, gelée au Sauternes, confiture de kumquats, craquant de chocolat noir et toast de brioche

Six huîtres sélectionnées par nos soins (3 plates et 3 fines de claires)

Demi-homard en belle-vue (supplément de 12 €)

ENTRÉES CHAUDES

Ravioles de ris et joues de veau aux champignons des bois,
consommé clair de veau au Xérès et râpures de truffes d'hiver

Cœur de saumon fumé légèrement grillé, servi tiède sur une purée de patates douces
à la vanille et crème de châtaignes

Bisque de homard au cognac avec crème fouettée

** SORBET CITRON **

PLATS

Filet pur de biche sauce poivrade, céleri rave confit à l'orange et au gingembre,
purée de vitelottes et chips de panais

Queue de lotte et langoustines rôties sauce américaine,
risotto crémeux au safran, croûte aux poireaux et pleurotes

Longe de veau cuite à basse température, bouquetière de légumes racines au beurre,
pommes amandines, crème aux morilles et caramel de porto

DESSERTS

Nos légendaires crêpes « Comédie française » flambées en salle à la Mandarine Napoléon et sa boule de glace vanille

Cœur de l'An Neuf glacé et ses garnitures

Entremets Royal tout chocolat

Sélection de fromages belges

NB : Les mises en bouche et le sorbet citron vous seront servis aussi bien dans le menu 3 que 4 services



À LA CARTE

— VALABLE LE 31 DÉCEMBRE —

ENTRÉES

Terrine de foie gras maison, gelée au Sauternes, confiture de kumquats, craquant de chocolat noir et toast de brioche	23.00
Six huîtres sélectionnées par nos soins (3 plates et 3 fines de claires).....	24.00
Demi-homard en belle-vue.....	38.00
Ravioles de ris et joues de veau aux champignons des bois, consommé clair de veau au Xérès et râpures de truffes d'hiver	21.00
Cœur de saumon fumé légèrement grillé, servi tiède sur une purée de patates douces à la vanille et crème de châtaignes	22.00
Bisque de homard au cognac avec crème fouettée	15.00
Croquettes de crevettes (2 pièces).....	18.00
Saumon doux fumé d'Ecosse et ses garnitures	23.00

PLATS

Filet pur de biche sauce poivrade, céleri rave confit à l'orange et au gingembre, purée de vitelottes et chips de panais.....	36.00
Queue de lotte et langoustines rôties sauce américaine, risotto crémeux au safran, croûte aux poireaux et pleurotes.....	38.00
Longe de veau cuite à basse température, bouquetière de légumes racines, pommes amandines, caramel de Porto au foie gras.....	34.00
Magret de canard, sauce aux morilles, garniture de légumes de saison, gratin dauphinois	29.00
Turbot Grillé sur l'arête, sauce béarnaise, cresson d'eau, tomate au four et pommes grenailles	48.50

DESSERTS

Nos légendaires crêpes « Comédie française » flambées en salle à la Mandarine Napoléon et sa boule de glace vanille	12.25
Cœur de l'An Neuf glacé et ses garnitures	9.75
Entremets Royal tout chocolat.....	10.50
Sélection de fromages belges.....	12.50

*La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux.
Le paiement par chèque n'est pas accepté. La maison ne fait pas de change sur les billets de 500 euros.
Tous les prix sont donnés en euro, TVA et service compris. Les personnes présentant des allergies
ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative.*